本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

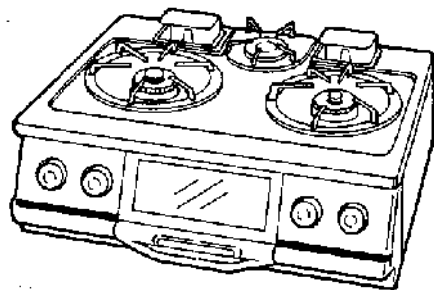
名称	郵便番号	所在地	電話番号
本社ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06(202)2221
西支社	〒557	大阪市西成区玉出東2丁目3番4号	☎大阪 06(652)0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3丁目5番35号	☎大阪 06(301)1251
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2丁2番19号	☎堺 0722(33)1121
北摂支社	〒569	高槻市藤の里30番6号	☎高槻 0726(71)0381
阪神支社	〒662	西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26)3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2丁目2番17号	☎河内 0729(62)1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41)1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576)5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸[illegible]355	☎京都 075(231)6151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1−1−1	☎和歌山 0734(31)2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(85)2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29の1	☎加古川 0794(21)1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6丁目37番地	☎豊岡 07962(3)2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字尻堀680の1	☎草津 0775(62)5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12−11	☎彦根 0749(22)3131
(長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3番4号	☎長浜 0749(62)7171)

その他大阪ガスサービスショップ

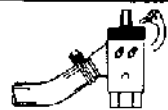
大阪ガス株式会社

ガステーブルコンロ
取扱説明書 10-930・931型

保証書付

型式名 LG3101L(OG)
LG3101R(OG)

※図は10-930タイプです。

ガス器具をお使いになるときのご注意

ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を

毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

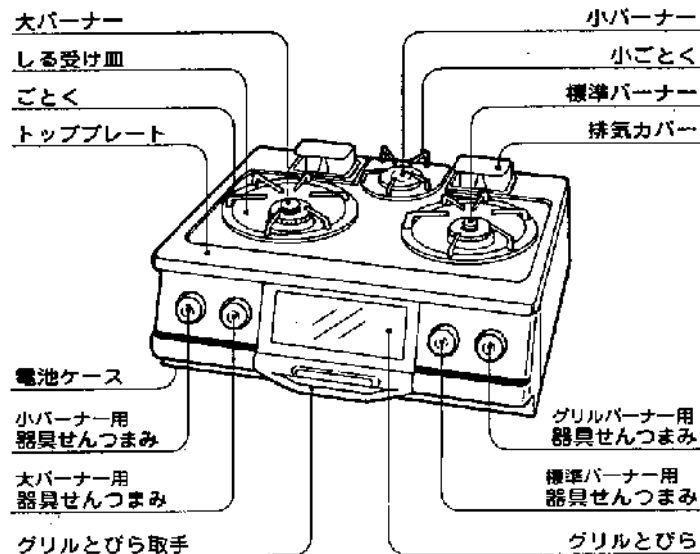
●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

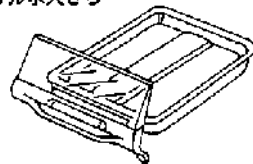
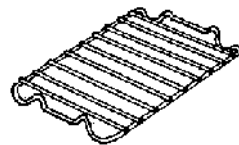
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロ（グリル付）をお求めいただき、ありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

各部の名称

※図は10-930型の場合です。10-931型は左右のこんろのバーナーやつまみの配置が左右逆になります。

● 付属品

- グリル水入ざら
- グリル焼網
- 中華鍋用補助ごとく
- ゴム管ホルダー

特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

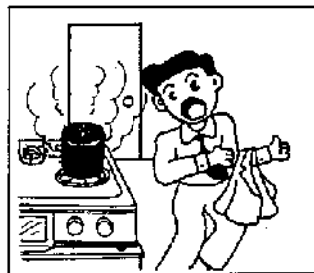
使用ガスについてのご注意

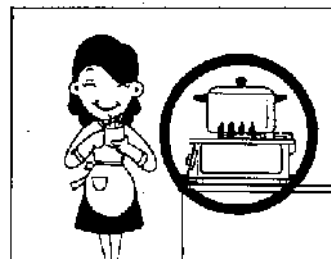
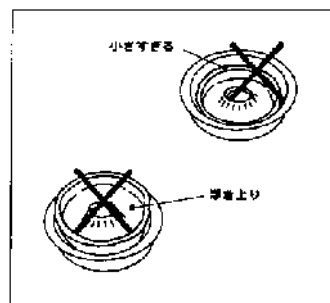
● **ガスの種類を確かめてください。**
ガス器具本体の右側面にはってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。

● ガスの種類には、都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

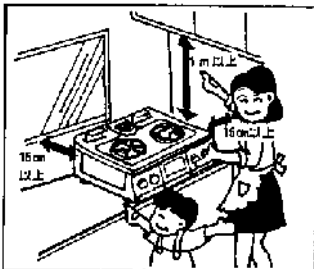
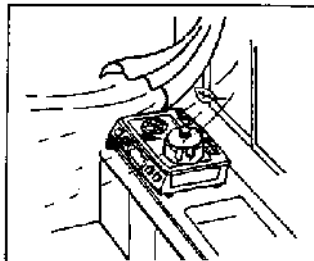
● 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

● **調理以外の用途（暖・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。**
過熱・異常燃焼などによる損傷、火災などの危険があります。

市販の補助用具使用についてのご注意

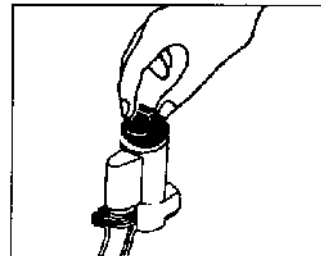
● **極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。**
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。

● **市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、次の点にご注意ください。**
しる受けに十分なじませてください。浮き上ったり、しる受けより小さいものを使うと不完全燃焼の原因になります。

使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
  炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
  燃え移る危険があります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。

- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1 m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
  壁が長時間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。

使用上のご注意

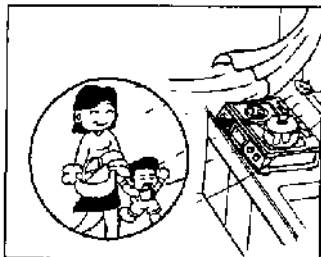
ガス漏れ予防

- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
  ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。
  ゴム管が古くなりますと、元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元せんをしめてください。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。

火災予防

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
  不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの（紙、カーテン、家具、揮発油など）を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。

外出などについてのご注意

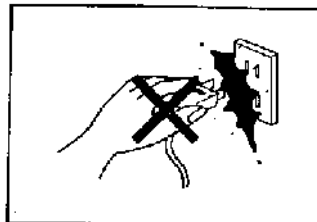
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
  バーナーの火が風や煮こぼれなどで消えたり、カラ焚きになるなど思わぬ事故の原因となり危険です。
- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。
  温度が上りすぎると油が自然発火し、火災の原因となります。

やけどのご注意

- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、手などを近づけないでください。また、グリルとびらも高温になりますので手を触れないようにご注意ください。

換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
  ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍～10倍の空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスショップに連絡してください。

（ご注意）
万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具せん、ガス元せんを閉止）して十分な点検をお願いします。
  〔故障・異常の見分け方と処置方法については23ページをお読みください〕

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは19ページをお読みください。)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

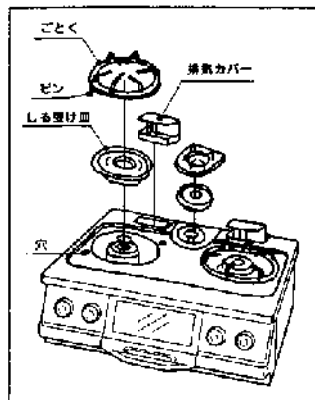
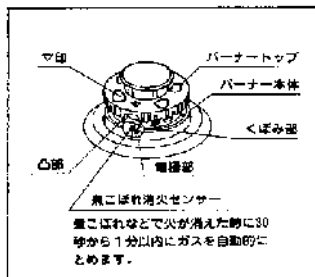
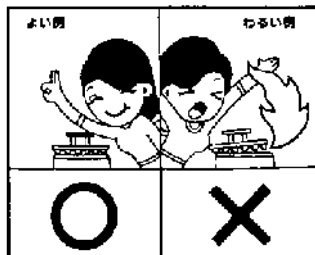
器具の設置

設置前の準備と確認

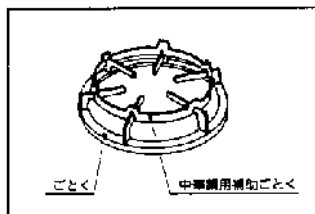
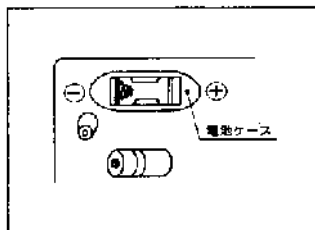
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、"各部の名称" のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

- トッププレートの上にしる受け皿を置き、その上にごとくを正しくのせてください。また排気カバーはトッププレート後部の左右の穴へ、図のようにまっすぐ差し込んでください。

(ご注意)
- しる受け皿は左右異なります。内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用です。
- ごとくは方向性があります。ごとくの裏面にあるピン(2ヵ所)を、トッププレートの穴にはまるようにのせてください。(ころころ)

- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナートップは傾いたりしないよう、バーナートップの凸部(マ印)とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。

(ご注意)
- バーナートップは大バーナー用と標準バーナー用とで大きさが異なりますので、間違いのないように取りつけてください。

- 点火用の電池は電池ケース(器具下部の左前にあります)にはめこんでください。電池は単一(1.5V)1個使用です。

(ご注意)
- 着火がしにくくなったら電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。

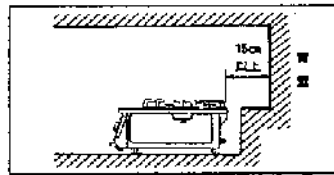
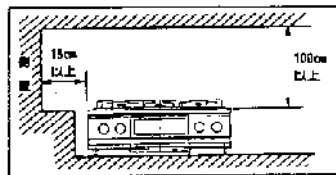
- 付属の中華鍋用補助ごとくは中華鍋を用いて料理されるとき、鍋の安定性を良くするためにごとくにのせてお使いください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。

(ご注意)
- 底の丸い鍋以外は使用しないでください。
- 中華鍋は火力の強い大バーナー側をお使いください。

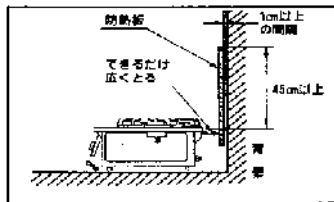
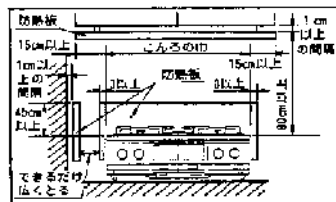
設置上のご注意

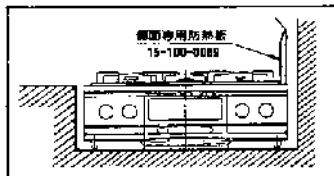
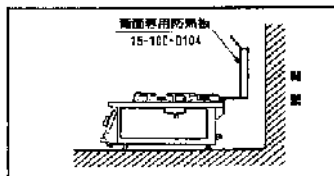
- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。

器具の設置 ③

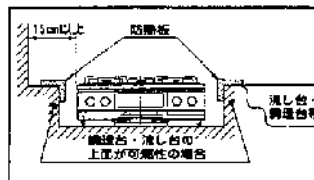
●周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

・トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上) ―― (火災予防条例で定められております)

●可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上、また上部は器体上面から100cm以上離して設置できない場合

・図のように必ず別売の防熱板(コードNo15-100-0094・0085・0089・0104)を取り付けて使用してください。

●可燃性の壁面の高さが45cm以下の場合は壁の高さに合わせて取り付けてください。

●60cm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。
(別売防熱板15-100-0089型)

●背面専用防熱板は図のように、器具本体に取り付けてください。
(別売防熱板15-100-0104型)

器具の設置 ④

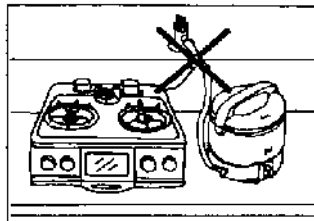
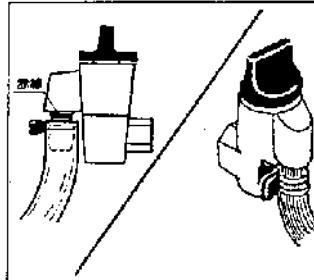
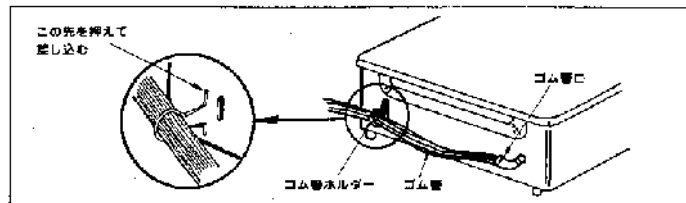
●調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

・可燃性の壁面から15cm以上離して設置することができる場合も、防熱板で調理台、流し台の上面を保護してください。
(特に大バーナー側に注意してください。)

ゴム管の接続

●ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりととめてください。

・9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガスもれが生じることがあり危険です。

・ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

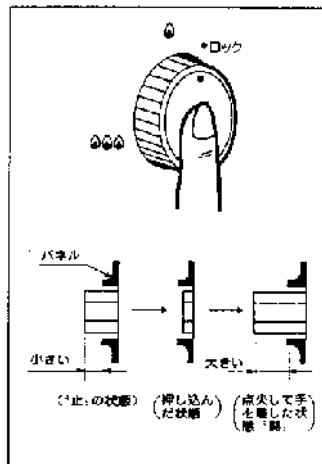
・ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。

・ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

使 用 手 順

はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入ざらに水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

点火前の準備と確認

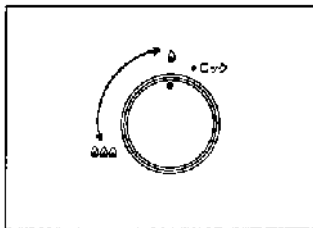
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 器具せんつまみが〝止〟の状態（▁▬▁）であることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入ざらに水（コップ１杯強 約200cc）を入れてください。

点　火（こんろ部・グリル部）

- 器具せんつまみを止まるまでいっぱいに押し込んでください。「パチパチ」とスパークして点火します。
- 点火を確かめてから手をはなしてください。このとき器具せんつまみは〝止〟の状態より手前に飛び出します。
- グリル部のみバーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（煮こぼれ消火センサーが加熱されるまで）そのまま押し続けてください。

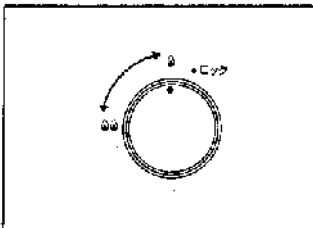
〈ご注意〉
- この器具せんつまみは〝ロック〟以外の位置ならどの位置でも点火できます。
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦〝止〟の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで器具せんつまみを押しつづけてください。
- グリル点火時は、グリルバーナーに点火したことを必ずご確認ください。

空 気 調 節

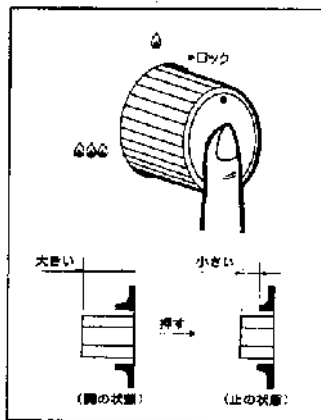
- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

火 力 調 節

● **こんろ部**

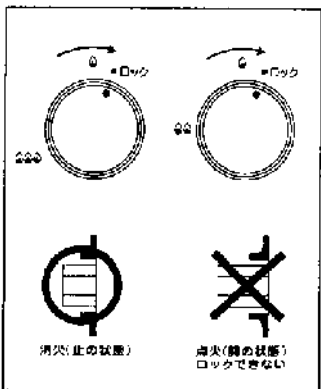
器具せんつまみを〝🔥🔥🔥印（大バーナー）、🔥🔥印（標準バーナー）〟方向へまわすと火力は強く、〝🔥印〟方向へまわすと火力は弱くなります。
炎をみながら調理に適した位置に加減してください。

〈ご注意〉
- 強火から弱火にするときは、器具せんつまみをゆっくりまわしてください。

● **グリル部**

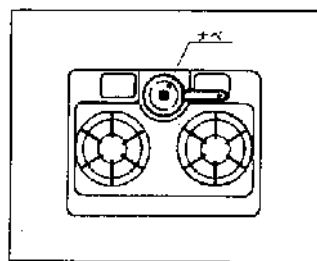
- ２段階で〝🔥🔥印〟が強火、〝🔥印〟が弱火になっています。焼物の種類によって使い分けてください。

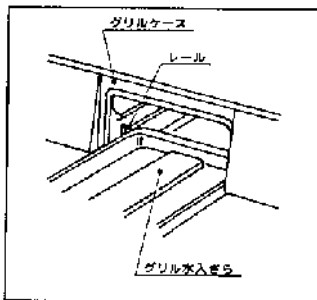
消　火（こんろ部・グリル部）

●器具せんつまみを止まるまでいっぱいに押し込んで消火してください。

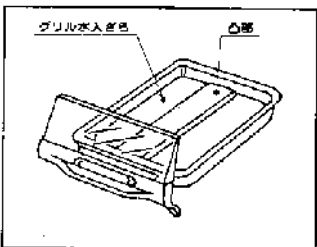
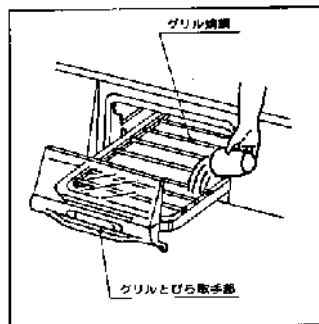
〈ご注意〉
- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 器具せんつまみは確実に最後まで押し切ってから手を離してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみをしめるだけでなく、必ずガス元せんを止めてください。

ロック操作

- 器具せんつまみを〝ロック〟の位置へまわすと点火操作ができない安全機構になっています。小さなお子様がおられるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。
- 器具せんつまみは消火後でないとロックできません。器具せんつまみを〝ロック〟位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。

〈ご注意〉
- 点火の状態で器具せんつまみをむりに〝ロック〟位置へまわさないでください。

こんろ全部を同時使用されるとき

- こんろ3つを同時に使用される場合、小バーナーの上に置く鍋は前2つのバーナーの排気の影響を受けないように、図のような向きに把手がくるように置いてください。

グリル部の使い方

- グリル水入ざらはグリルとびらと一体になっております。グリルケース左右のレールの下側へグリル水入ざらを入れ、グリルとびらがグリルケースに当るまで挿入してお使いください。

〈ご注意〉
- グリルケースに当るまで挿入しないとグリルとびらは完全にしまりません。
- グリル水入ざらを差し込む場合はグリルとびら部を少し持ちあげてから差し込んでください。

- グリル焼網はグリル水入ざらの中においてください。
- グリル焼網は表と裏で高さが変えられますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。
- グリル使用時は必ずグリル水入ざらに水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入ざらの内面凸部が水にひたる程度の量（コップ1杯強約200cc）が適量です。（焼網がひたるまで水を入れないようにしてください。）

・グリル水入ざらに水を入れる場合は、少し引き出してからコップなどで入れてください。
・グリル水入ざらは途中で止まる機構を採用していますので焼物の反転、焼け具合の確認は手前側へ止まるまで引き出しておこなってください。またグリル水入ざらを取り出す場合は、少しグリルとびら部を持ちあげてから取り出してください。
・焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※グリルとびらガラスは高温になっていますので、手をふれない様にご注意ください。

煮こぼれ消火センサーについて

●煮こぼれ消火センサーは煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。
●こんろ部についている煮こぼれ消火センサーは、点火時に数秒押し続ける必要のないものを採用しています。点火及び火移りを確かめれば手を離しても大丈夫です。
●グリル部はバーナーに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。

〈ご注意〉
・点火がしにくくなったら乾電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。

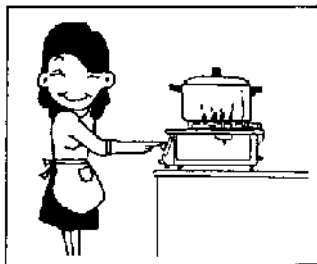
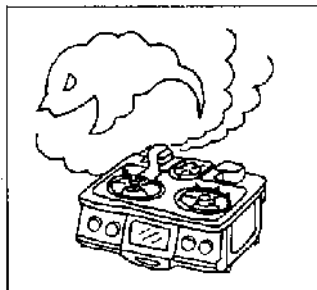
安全装置が作動したときの処置方法

●使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみを「止」の状態にもどしてガスを止め、さらにお部屋のガス元せんも「止」の状態に戻して23ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。

●処置方法
・バーナーの炎が消えたときには、煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～1分程度)バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具せんつまみを「止」の状態にもどしてください。
・再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し（約1分）待ってから「使用手順」に従って点火してください。

使用時のご注意

●煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれした時は、必ず完全にふきとってください。
煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

●点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

●グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

●小バーナーのごとくは小さいため、大きな鍋を乗せると不安定になります。トッププレートよりはみ出すような鍋のご使用はさけてください。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

●点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。

●点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。

●点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。

点　検

●安全にお使いいただくためにときどき点検してください。

・ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで1分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。

・ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか。

・ゴム管が古くなってひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためガスがもれていないか、ときどき石けん水などで点検してください。

・器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものをおいてはいませんか。

・バーナートップ、ごとく、しる受け皿、排気カバーなどが正しくセットされていますか。

・バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。

・グリル水入ざらに多量の脂がたまっていませんか。
（脂がたまったまま使用しますと脂が燃えることがあります。）

・煮こぼれ消火センサーの先端が煮こぼれなどで汚れていませんか。

お 手 入 れ

そのつど

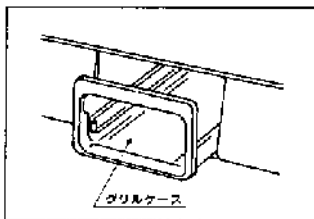
●ごとく・しる受け皿・排気カバー・グリル水入ざら・グリル焼網・トッププレート・器体

・そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落したり（器体の場合）、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき（器体を除く場合）、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

・グリル水入ざらは、グリルとびらを取りはずすと掃除しやすくなります。（グリルとびらの取りはずし、取り付け方は21ページを参照ください。）

（ご注意）
・お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
・しる受け皿は左右異なります。内径の大きい方が大バーナー側、小さい方が標準バーナー側です。

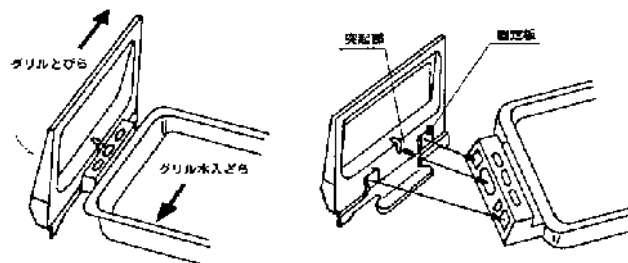
●グリルケース

・特に脂が多量に出るような料理をされたあとは、煙の出る原因となりますのでこびりついた脂をふきとるか、洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていただきお手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。グリルケースは少し持ち上げて手前にひっぱると簡単に引出せます。

（ご注意）
・グリルケースの出し入れは、必ずグリル水入ざらを完全に取り出してからおこなってください。
・グリルケースは掃除、修理などの他は引出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分奥に当るまで入れておいてください。グリルとびらが完全にしまらないと焼けムラの原因になります。

そのつど

●グリルとびら

・ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいてください。

・グリルとびらは簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にておこなってください。)

（取りはずし方）

・グリルとびらおよびグリル水入ざらを矢印方向へスライドさせます。

（取り付け方）

・グリル水入ざらのそれぞれの穴に、グリルとびらの固定板と突起部を合わせます。

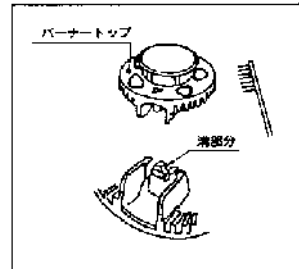
・グリルとびらとグリル水入ざらを、取りはずしと逆方向へ「カチッ」と音がするまでスライドさせます。

（ご注意）

・ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

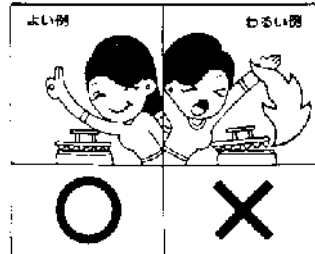
ときどき

●バーナー

・バーナートップをとりはずし、ブラシやキリ状のものでそうじしてください。特にバーナートップ裏面の、下図に示す溝部分の汚れを取り除いてください。目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

（ご注意）

・バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。

・バーナートップは大バーナー用(大きい方)と標準バーナー用(小さい方)がありますので、外された場合は間違いのないように取りつけてください。

・バーナー本体の水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。

・煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象＼原因	器具せんつまみから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	処置方法	参照ページ
ガス元せんの開け忘れ		○							ガス元せんを開ける	—
ガス元せんの開きが不十分		○	○				○		（全開にする）	
ゴム管の接続が不完全		○						○	ゴム管を確実に接続する	12
ゴム管内に空気が残っている		○	○						点火操作を繰り返す	13
ゴム管の折れ曲り、つぶれ		○	○				○		ゴム管の折れ・曲りを直す	12
ゴム管のひび割れ・穴あき								○	ゴム管を交換・先を切りつめる	12
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○		バーナーの手入れをする	22
バーナートップの浮き	○	○	○	○	○	○	○	○	バーナートップを正しくセットする	9
ノズルづまり		○	○						点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障		○							〃	—
器具せんの故障	○	○						○	〃	—
点火装置の電極部の汚れ		○							汚れをふきとる。それでも直らないときは点検・修理を依頼する	9
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する。	—
電池が消耗している		○							新品と交換する	10
電池の取り付けが悪い		○							正しく取りつける	10
煮こぼれ消火センサーが作動	○						○		「使用手順（点火）」参照の上正しく操作する	13
煮こぼれ消火センサーの故障	○						○		点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない	○	○							「使用手順（点火）」参照	13

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

● 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

● 23ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。

● 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

①品　名……（テーブルコンロ）

②品　番……左側面に貼付してあります。

（例）

(4)10-930(U)
大阪ガス株式会社 06

③現　象……（できるだけ詳しく）

④道　順……（できるだけ詳しく）

転居される場合

● ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証書について

● **この器具には保証書がついています。**
このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特　　長

1 一つのつまみでワンプッシュ点火・消火操作、さらに火力調節もできるニュータイプのコンロです。

2 消化センサー，電極部内蔵型のバーナーを使っており、しかもバーナーと分離しているのでお手入れがしやすくなりました。

3 煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナーの火が消えたときは、ガスを自動的に止めます。火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程かかります。

4 グリルは赤外線バーナーを採用、しかも上火式で料理中の煙も焼き切りますので、ほとんど煙が出ません。

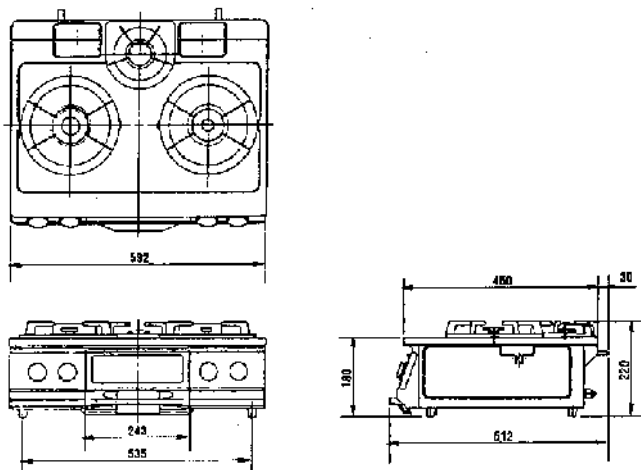
5 グリル後方排気方式の採用で、グリル内部に煮こぼれ等が落ちず、また、グリル回りも汚さずに清潔にお使いいただけます。

6 火力のちがう3種類のバーナーを採用、料理の種類によって色々使い分けができる3口コンロです。

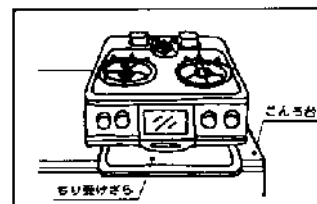
7 点火は電池による連続放電式ですので、点火操作が軽快で確実です。

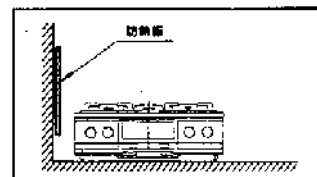
8 大バーナー側は炒めものや中華料理などに便利な強火バーナーにです。また急ぎのときなどお湯を早くわかすことができます。（10-930型は左側、10-931型は右側です。）

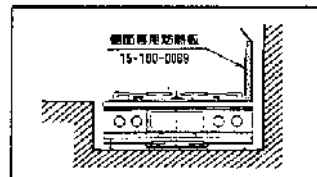
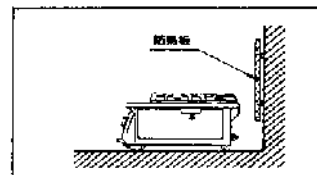
9 こんろ部分はパイロット（たね火）がない省エネタイプです。

寸法図と仕様一覧表

器種名	グリル付三口コンロ					
品名	10-930(L)			10-931(J)		
点火方式	連続放電点火					
外形寸法	高さ180mm(天板まで)×巾592mm×奥行512mm(スペーサーまで)					
重量（器具）	12.5 kg					
安全装置	煮こぼれ消火センサー					
使用ガス 使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量					ガス接続
	個別ガス消費量				全点火時	
	大バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	ガス消費量	
都市ガス用 6C (kcal/h)	4.100	2.200	1.100	1.600	8.300	内径9.5mmガス用ゴム管
都市ガス用 13A (kcal/h)	4.100	2.200	1.250	1.700	8.600	
都市ガス用 6A (kcal/h)	3.200	2.200	1.100	1.700	7.800	
LPガス用 (kg/h)	0.301	0.190	0.092	0.138	0.700	

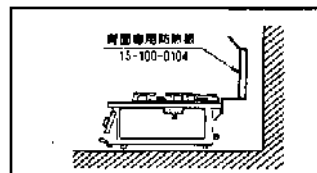
別売部品のご紹介

次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社サービスショップでお求めください。

● ちり受けざら(コードNo.16-100-0083)

・図のように器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは、ちり受けざらの上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

● 防熱板(コードNo:15-100-0084・0085)

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

側面専用防熱板
15-100-0089

● 側面専用防熱板(コードNo:15-100-0089)

・60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。

● 背面専用防熱板(コードNo:15-100-0104)

・背面専用防熱板は図のように取り付けて使用してください。

おねがい

ガスくさいときはお部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社にご連絡ください。

MEMO